Warszawa, 28 maja 1888 r. № 22 Dnia 16 maja 1888 roku.

KORRESPONDENT
ROLNICZY . HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ."

Hodowla kóz we Francyi.

Z pomiędzy gatunków zwyczajnych kóz domowych (Ovis capra Lanson) najwięcéj rozpowszechnioną we Francyi jest odmiana o krótkich stojących uszach, oraz najrozmaitszéj maści: biała, czarna, brunatna, czasami szara, albo wreszcie mieszanina wszystkich powyższych kolorów. Zwyczajną francuzką kozę cechuje krótki prawie trójkątny łeb rogaty albo bez rogów, z płaskiém i wysokiém czołem. Jako inne charakterystyczne oznaki zaznaczyć jeszcze należy: drobny pysk z cienkiemi wargami, zwykle brodaty, wielkie oczy, długą wysmukłą szyję, krótki prostopadle sterczący ogon i długie, lecz silne nogi. Wełna zwyczajnéj kozy jest gruba i twarda.

Z pomiędzy odmian kóz, sprowadzonych z innych okolic świata zasługuje na uwagę koza tybetańska, albo kaszmirska (capra lanigera-thibetana Roulin) sprowadzona już w roku 1816 przez Amadeusza Jaubert'a do Francyi. W swéj ojczyźnie, Tybecie koza ta głównie jest rozpowszechniona w okolicy Kaszmiru i Hussy. Pomimo znacznéj wydajności mleka, jaką się odznacza ta koza, w ojczyźnie jéj hodują ją wyłącznie dla wełny, z któréj wyrabiają sławne w świecie całym szale kaszmirowe. W Tybecie strzygą kozy w maju lub czerwcu, następnie sortują wełnę: dłuższą i grubszą zużywają na zwyczajne sukna, delikatną jedwabistą na szale.

Jedna koza produkuje 95—125 gramów delikatnéj wełny, a ponieważ na 1 metr kwadratowy wychodzi 2 kilogramy wełny, przeto potrzebnych jest około dwudziestu kóz do wyprodukowania jednego metra tkaniny.

Rasa ta jednakowoż we Francyi nie posiada żadnéj przyszłości, ponieważ cena téj wełny znacznie spadła. W roku 1819 płacono za kilogram téj wełny 200 franków, w r. 1885 tylko 12 fr. 50 centim., a obecnie 10 franków. W ogóle jednakowoż mało wybredna koza tybetańska we Francyi bardzo dobrze się udaje i zadowala się prócz tego najlichszą paszą.

Kozę angorską (capra hircus angorensis) sprowadził do Francyi w r. 1855 marszałek Vaillant, a już we trzy lata później stwierdzono, iż da się ona z korzyścią zaaklimatyzować w tym kraju. Kozę tę nie bardzo wielką, ale dobrze zbudowaną, również jak i poprzednią rasę, hodują wyłącznie dla jéj wełny. Tak kozieł, jak i koza są brodate; kozieł odznacza się przytém kręconemi rogami, koza natomiast ma rogi wygięte i w tył podane. Delikatna, kędzierzawa wełna pokrywa całe ciało, oraz nogi. W ojczyźnie ich, Anatolii (w Azyi Mniejszéj) liczą 800,000 sztuk takich kóz, głównie w okolicy Angory; cena pojedynczéj sztuki wynosi tam około 50 franków. Wełny dostarcza koza przeciętnie 2 kilogramy rocznie. Mięso jéj jest wyborowe i w ojczyźnie jéj przenoszą je nad baraninę.

W ostatniém dziesięcioleciu wprowadziło Towarzystwo aklimatyzacyjne do Francyi kozę nubijską. Koza ta chociaż jest wrażliwa na zimno i jedynie odpowiednią jest dla Francyi południowéj (i tam nawet przez zimę na oborze), ma przyszłość przed sobą, ponieważ długo pozostaje mleczną i wydaje dużo i wyborowéj jakości mleka. Próby uskutecznione za pomocą lactobuthyrometra wydały następujący rezultat: Przy dziennéj wydajności 4,55 litra zawierało mleko 8,50% śmietany. W porównaniu z dobrą kozą zwyczajnéj rasy francuzkiéj wydaje koza nubijska 75% więcéj mleka i 60% więcéj śmietany.

Koza nubijska o połowę jest większa od kozy zwyczajnéj; łeb ma podobny do owcy, a odznaczają ją długie wiszące uszy. Maść jéj ciemno-brunatna lub czarna. Budowa ciała, oraz nogi wiele mają podobieństwa do konia. Rasa ta bardzo jest płodna; w ojczyźnie kozy te kocą się dwa razy do roku i zwykle rodzą dwa koźlęta.

Z wyżéj opisanych trzech ras obcych hodowla kozy tybetańskiéj dla nizkiéj ceny wełny nie ma racyi bytu. Natomiast rezultaty hodowli kozy angorskiéj nadzwyczaj są zadowalające, jak wykazuje następujące obliczenie, przy którém oprócz tego uwzględnić należy dość drogie trzymanie na oborze.

D o c h ó d:

2 kilogramy wełny po 6 franków	12 franków
150 litrów mleka po 10 centim.	15 „
1 koźlę	10 „
1,200 kilo mierzwy po 350 fr. za 100 kilo	42 „
Ogółem	79 franków.

W y d a t k i:

730 kilo siana po 5 fran. za 100 kilo	36,50 franków
180 „ słomy po 3 fran. „ „	5,40 „
4 „ soli po 0,20 fran. za kilo	0,80 „
chlew, obsługa i t. p.	5,50 „
Ogółem	48,20 franków.

Czysty zysk więc z jednéj kozy wynosi 30 fr. 80 cent. Hodowla owiec ani w przybliżeniu tak znacznych nie zapewnia dochodów. Najpierw bowiem owca nie produkuje takiéj ilości, jak koza angorska, a powtóre wełna téj ostatniéj znacznie wyżéj stoi w cenie. Do tego doliczyć trzeba, iż wartość mięsa zabitéj po przeciągu kilku lat kozy wynosi 30 fr. i tyleż skóra, razem więc 60 fr.; owca w tych warunkach nie przyniesie tyle, cała więc korzyść ekonomiczna leży po stronie kozy angorskiéj.

Gdyby hodowla kozy angorskiéj rozpowszechniła się w wyższym stopniu, możnaby około 7,000,000 franków, które obecnie wędrują do Angiii, zatrzymać w kraju. Cały bowiem handel wełną angorską spoczywa dzisiaj jeszcze w ręku Anglików.

W końcu zeszłego stulecia eksportowało miasto Angora wszystką przędzoną wełnę bez wszelkiego pośrednictwa; wełnę tę zużywano prawie wyłącznie do fabrykacyi aksamitu (Velours d'Utrecht). Późniéj przeszedł handel i przędzenie wełny w ręce Anglików, którzy dzisiaj jeszcze zakupują wszystek produkt surowy na miejscu. Obecnie w ojczyźnie kóz angorskich wełny nie przędą wcale.

Ilość wełny wyprodukowanéj tam rocznie obliczają na około 1,000,000 kilogramów, w cenie 5,000,000 franków. Po uprzędzeniu i w uszlachetnionym kształcie (przyczém odchodzi około 50%) ilość ta odpowiada 7,000,000 fran. Cena przędzy bardzo jest rozmaita, waha się pomiędzy 7 a 21 fr. za kilogram.

Z 500,000 kilogramów przędzy, które Francya importuje, połowę prawie zużywają w samém mieście Amiens do fabryka-

cyi aksamitu. Drugą połowę przerabiają na rozmaite towary modne w Roubaix, Elboeuf i i. Piękną opatrzoną w wełnę skórę kozy angorskiéj płaci się 30 do 75 fr. za sztukę. Przygotowana odpowiednio i ufarbowana służy taka skóra za derę pod nogi, lub na inny tego rodzaju użytek i stanowi dziś znaczną gałąź handlu.

Dotychczas nie posiadamy żadnych pewnych danych co do ilości obcych ras kóz we Francyi; statystyka nie zajmowała się niemi do obecnéj chwili.

Bez względu na rasę wynosi ilość kóz we Francyi 1,726,398 sztuk; z tego przypada na zwierzęta wyrosłe 1,216,774 sztuk, na koźlęta 509,624 sztuk.

Wartość przeciętną (nie cenę sprzedażną) kozła przyjmują na 19 fr., kozy na 17 fr., a koźlęcia na 6 fr. 15 centim. Średnia więc wartość wszystkich kategoryj wynosi 15 fr. 60 ctm. na sztukę. Wszystkie więc kozy we Francyi razem wziąwszy, przedstawiają kapitał 23,556,022 fr.

Korzyści otrzymywane rocznie z hodowli tych zwierząt w następujący sposób obliczyć można:

Produkcyę mleka i wełny szacować można na 83,880.182 fr., mierzwa przedstawia wartość 10,387,892 fr. Liczba rocznie zabijanych kóz i koźląt wynosi 205,000 sztuk. Chociaż mięso kozie stanowi tylko 0 3% ogólnéj konsumcyi mięsa, to jednakowoż waga jego wynosi 2³/₄ miliona kilogramów, albo 2¹/₄ miliona franków. Do tego przychodzi jeszcze 642,000 fr. za rozmaite inne produkta, otrzymywane z zabitych zwierząt. Ogólna więc wartość mleka, wełny, mięsa, rozmaitych produktów i mierzwy dochodzi do olbrzymiéj summy 97 milionów franków.

Przeciętna waga żywa wyrosłego zwierzęcia wynosi 32 kilo, koźlęcia 8 kilo. Waga rzeźnicza jest dla pierwszéj 56%, czyli 18 kilo, koźlęcia 58% albo 5 kilo. Przytém od r. 1840 stwierdzić należy znaczne podniesienie się przeciętnéj wagi zwierza. Świadczy to o znacznem uszlachetnieniu, jako też lepszém żywieniu kóz we Francyi w ostatnich lat dziesiątkach. Roczną produkcyę mleka z jednéj kozy obliczają na 449 litrów, co przy cenie 16 centymów za litr, zapewnia dochód brutto 71 fr. 84 ctm. z jednéj sztuki.

Hodowla kóz odbywa się we Francyi w rozmaity sposób; ubogi, karmiąc swe zwierzę nad brzegami dróg i rowów, gromadzi jeszcze dość znaczny zapas chwastu i trawy na zimową potrzebę.

Racyonalną zaś hodowlą kóz zajmują się okolice górzyste, położone na północno-zachód od Lyonu w Mont d'Or, zkąd też pochodzi sławny ser kozi téj saméj nazwy.

Na obszarze mniéj więcéj 8 kwadratowych kilometrów pasie się tam około 12.000 kóz, podzielonych na stada od 20 do 60 sztuk. Uderzającym przytém jest faktem, że kozy chociaż nie chodzą na pastwiska, lecz przez cały niemal rok trzymane są na oborze, mimo to bardzo dobrze się chowają.

Hodowane tutaj kozy należą do zwykłéj rasy krajowéj, lecz najchętniéj używane są kozy bezrogie o długim włosie. Ze zwierzętami obchodzą się hodowcy z nadzwyczajną starannością i karmią je bardzo obficie. Paszę letnią stanowią: świeża lucerna, koniczyna, esparcetta i trawa zwyczajna. Zimą otrzymują zwierzęta liście winne, w następujący sposób przygotowane: Liście krzewu winnego, zerwane jeszcze w jesieni w stanie zielonym, ubłacza się dobrze w dołach, miejscami nawet polewa wodą i następnie przykrywa grubemi deskami obciążonemi kamieniami; w ten sposób przechowuje się liście aż do końca kwietnia. Jak już nadmieniliśmy kozy pozostają przez cały rok w oborze, która jest możliwie chłodna i wietrzna. Za pomocą krótkiego łańcuszka, dozwalającego im jedynie najniezbędniejszych ruchów, przymocowane do żłobu, zwierzęta przepędzają największą część czasu leżąc. Pomimo, że właściwie pozbawione są wszelkiego ruchu, zdrowie ich nie pozostawia nic do życzenia, a wypadki chorób nadzwyczaj są rzadkie. Wyjątkowo tylko po żniwach spotkać można stada owiec na pastwisku, zawsze pod ścisłym dozorem, aby nie wyrządziły żadnéj szkody; prawa bowiem francuzkie pod tym względem nadzwyczaj są surowe.

W czasie lata otrzymują kozy paszę cztery, podczas zimy trzy razy dziennie, przyczém zwraca się uwagę na możliwie wielką rozmaitość pokarmów. Na podściół dostają zawsze świeżą i suchą słomę, prócz tego często je czeszą i czyszczą i raz do roku w miesiącu maju strzygą. Koźlęta otrzymują w pierwszym roku czwartą część paszy zwierząt wyrosłych. Jak w ogóle we Francyi i w Mont d'Or doją kozy dwa razy dziennie. Kozy w téj okolicy dają mleko przez dziewięć miesięcy, przeciętnie dwa litry dziennie. Po skończonym drugim roku aż do szóstego mleczność ich jest najznaczniejsza. Kozy doszedłszy do półtora roku życia bywają odstanowione w październiku lub listopadzie, ponieważ zaś noszą tylko 5 miesięcy i kilka dni, przeto koźlęta lęgą się w ciągu marca lub kwietnia, zwykle para, ale często i trzy. Już po 5 do 6 tygodniach odsadzają koźlęta od matek, aby oszczędzać mleka. W tym wieku bywają koźlęta sprzedawane, z wyjątkiem kilku potrzebnych do skompletowania stada.

Podamy teraz w krótkości czytelnikom naszym sposób wyrobu sera Mont d'Or, który zresztą uchodząc w handlu pod powyższą nazwą, fabrykuje się obecnie także i w departamentach Ain, Izère i innych.

Ser ten wyrabia się ze świeżego mleka koziego przy nizkiéj temperaturze 12 stopni C. Jako dodatki służą: wino białe, kwaśne mleko kozie, cokolwiek soli i niektóre zioła i korzenie, jak pietruszka, cynamon i t. p. Po dobrém przemieszaniu (trwającém latem kwadrans, zimą półgodziny) za pomocą drewnianéj łyżki, przekładają stężoną massę w małe okrągłe formy drewniane, w których rozpostarto poprzednio kawałek płótna. Formy te zaopatrzone są w drobne otwory do ściekania wilgoci. Późniéj kładzie się sery na słomę, soli je i przekłada codziennie, aż póki nie dojdą do dostatecznéj twardości. Następnie pakują je w koszyczki i zawieszają w chłodnych miejscowościach u sufitu. W dwa tygodnie późniéj gotowe są do użycia.

Przeznaczone na wywóz delikatne sery otrzymują jeszcze tak zwaną „raffinage," która trwa dwa miesiace, lecz znacznie podnosi smak i wartość sera. Polega ona na codziennem wycieraniu serów winem białém, w którém poprzednio rozpuszczono rozmaite zioła. Cena rafinowanych serów jest, rzecz jasna, znacznie wyższa od zwyczajnych; gdy te ostatnie płacą na miejscu 2,50 fr. za tuzin, kosztują raffinowane 4 fr. i więcéj. Podajemy niżéj krótkie obliczenie, jak się ta gałąź produkcyi krajowéj opłaca w Mont d'Or. Przy obliczeniu tém przyjmujemy stado składające się z 24 sztuk: W y d a t k i:

Procenta i zabezpieczenie od kapitału zakładowego, (24 kozy po 16 fr. = 384 fr.)	54 40 fr.
Roczna strata na sztuce 2,25 fr.	54,00 „
Chlew, porządki, podściół kryją się wartością otrzymanego nawozu	—
Za odstanowienie 24 kóz po 0,50 ctm.	12,00 „
Pasza 26 280 kilo (sprzęt i zwózki wliczone) po 5 fr. za 100 kilo	1,314,00 „
Zasługi i wydatki rozmaite	480,00 „
Ogółem	1,898,40 fr.

D o c h ó d:

13,872 sery po 0.20 centymów	2,774.40 „
48 koźląt po 3 fran.	144.00 „
Ogółem	2,918 40 fr.
Potrąciwszy rozchód	1,808,40 fr.
Pozostaje czystego zysku	1,020,00 fr.

Na wielkie rozmiary zajmują się także fabrykacyą sera z mleka koziego w Levroux (depart. Indre) i w Passenage (dep. Isère), lecz gatunki te konsumują się wyłącznie na miejscu. Natomiast sławny ser Roquefort idzie w wielkich ilościach za granicę; do fabrykacyi tego sera używają do połowy koziego, do połowy owczego mleka. Amatorów tego sera uwiadomić jesteśmy w stanie, że zachodzące w nim niebieskawo-zielone paski wywołują się za pomocą prostego, lecz mało apetycznego środka, a mianowicie przez chleb spleśniały. Przy bliższéj obserwacyi spostrzedz można w takim serze zarodki grzybka *penicillum glaucum*.

Zarówno z hygienicznego jak i społeczno-ekonomicznego względu mleko kozie we Francyi wielkie posiada znaczenie. We wszystkich znaczniejszych miastach, a mianowicie w Paryżu weszło w ogólne użycie karmienie słabowitych lub chorych dzieci mlekiem koziém. Z jednéj bowiem strony mleko to otrzymuje się niefałszowane, a z drugiéj zdaniem powag lekarskich składniki tego mleka odpowiadają najlepiéj temu celowi. Ztąd też nietylko wiele rodzin hoduje kozy, ale także z wiosną przypędzają do miast, a zwłaszcza do Paryża, z południowych okolic Francyi całe stada kóz, które przez lato pozostają w mieście. Rano i wieczorem ciągną te stada przez ulice, gdzie każdy otrzymać może świeżo udojone mleko. Pasterze albo właściciele tych stad robią na tém bardzo dobre interesa i wracają na jesień do domu ze znacznym zyskiem.

W okolicy znaczniejszych miast zajmują się hodowlą kóz biedni, a mianowicie stare niezdatne do pracy kobiety, które w ten sposób znajdują utrzymanie. Wychodząc z jedną lub więcéj kóz, znajdują one dla swych zwierząt dość paszy, a oprócz tego zbierają jeszcze dość roślin, które następnie suszą na zimową

potrzebę. Państwo i gmina mają z tego znaczną korzyść, w przeciwnym bowiem razie ciężar utrzymania tych niezdolnych do pracy ludzi spadłby na ich barki.

W południowych okolicach kraju, a mianowicie w departamencie Pyreneów wschodnich, i na Korsyce mięso kozie stanowi główne pożywienie ludności. Na wsi używają skór kozich do bardzo praktycznéj odzieży, noszonéj przez chłopów, robotników, furmanów i t. p. Z wywróconym na wierzch włosem, kostium ten co prawda jest dość fantastyczny, ale zarazem ciepły i nieprzemakalny. Odzienie to nie przemoknie tak łatwo jak kożuch barani, ponieważ woda ścieka po długim a szorstkim włosie.

Ze skóry koziéj wyrabiają we Francyi w ogromnych ilościach obówie dla dam i dla dzieci. Najwięcéj tych skór eksportuje Korsyka tak do Francyi jak za granicę. A jak ogromne ilości skóry koziéj i koźlęcéj zużywa francuzki przemysł rękawiczniczy! Wyborowe rękawiczki zbytkowe wyrabiają, jak wiadomo, ze skóry koźlęcéj, a ponieważ wszechwładna moda nakazuje obecnie naszym pięknym paniom mieć rękawiczki do lub powyżéj łokcia, przeto na tę część ubrania nie mało potrzeba koźląt. Na głównych rynkach tych skór, w Poitou kosztuje sto sztuk 400 do 500 fr. Przywóz tego towaru z południa, oraz ze środkowych i zachodnich okolic kraju sprzedaje się do ogromnych fabryk w Annonay, towar surowy ze wschodu Francyi przerabia przemysł rękawiczniczy w Grenobli.

Wełnę zwyczajnych kóz dla jéj szorstkości jedynie na powrozy, sznury i t. p. zużytkować można.

We Francyi ludność umie dokładnie ocenić znaczenie hodowli kóz, ztąd też wszyscy obchodzą się z temi zwierzętami starannie i łagodnie, i nadają im mnóztwo nazw pieszczotliwych. Zupełnie słusznie! Któreż bowiem inne zwierzę jednoczy w sobie tyle zalet, przy tak małych wymaganiach co do paszy i starania? *K. P.*

Uprawa lucerny.

Przed kilku laty pisaliśmy już w *Korrespondencie* o lucernie, zachęcając naszych gospodarzy do jéj uprawy, jako bardzo korzystnéj. Obecnie jednak będąc we Francyi, gdzie ta pożyteczna roślina naprzód była oceniona należycie i wprowadzoną w powszechną uprawę, powiemy o niéj wedle tego co gospodarze francuzcy o niéj mówią. Dodamy jednak, że lucerna właściwie uprawiona wytrzymuje tak dobrze nasz klimat jak we Francyi, i dla tego też bardzo się już u nas upowszechniła w W. Ks. Poznańskiém, nawet we włościańskich gospodarstwach, a w Galicyi choć nieraz się ją spotyka w większych gospodarstwach, lecz jeszcze bardzo rzadko w mniejszych.

Otoż lucerna jest to przewyborna pastewna roślina, wymagająca średniéj dobroci gruntu, ale któryby nie był przedewszystkiém ubogi w wapno, gdyż ono konieczne jest dla jéj dobrego udania się.

Lucerna zapuszcza bardzo głęboko swe korzenie, głębiéj niż inne rośliny, dla tego też na gruntach, gdzie za wykopaniem dołka tenże się wkrótce ze spodu napełnia wodą, w żaden sposób nie może rosnąć. Na roli odpowiedniéj lucerna raz zasiana trwa lat kilkanaście, corocznie wydając obfite zbiory doskonałéj paszy, ale na gruncie nieodpowiednim nie trwa tak długo. We Francyi, gdzie dużo jest gruntów wapiennych, lucerna na nich raz zasiana trwa od 15 do 20 lat, czego u nas rzadko się spodziewać należy, gdyż ziemie nasze w ogóle niewiele posiadają wapna. Zatém kto pragnie mieć u nas dobry lucernik przy zachowaniu innych warunków, powinien pomyśleć o dodaniu ziemi wapna, wtedy bowiem ta roślina uda się nawet i na gruntach mniéj odpowiednich. Między innemi można nawet na jesieni grunt lżejszy przysposobiony pod tę uprawę nawieźć ile można rozdrobnionym gruzem wapiennym, ten równo rozrzucić i zostawiwszy go tak przez zimę, dopiero na wiosnę przyorać. Sposób to łatwy do uskutecznienia pod większemi miastami, gdzie właśnie ze względu na korzystną sprzedaż mleka, produkcya dobréj paszy jest bardzo pożądaną.

Grunt średni czyli gliniasto-piaszczysty, nie kwaśny, a przytém o ile można głęboki jest najwłaściwszy dla lucerny, ponieważ ona bardzo głęboko zapuszcza swe korzenie. Jeżeli w ziemi niegłęboko znajduje się woda, to jak tylko do niéj dojdą korzenie téj rośliny, pocznie ona zaraz cierpieć i tu już niemożna się spodziewać należytych zbiorów paszy, ani też długiego trwania téj rośliny, gdyż potrzebnych warunków udawania się jéj brakować będzie.

Lucerna też jest bardzo czuła na chwasty, szczególniéj w pierwszym roku. Ztąd zwykle starają się gospodarze, aby ją na przeznaczonéj roli kartofle poprzedziły, ponieważ przy ich uprawie ziemię można dokładnie oczyścić, a jednocześnie obficie znawozić, co się także pod kartofle przydaje. Zauważono, że po burakach lucerna nie tak się dobrze jak po kartoflach udaje. Jeżeliby ziemia bardzo zachwaszczoną była, to przez dwa lata nawet z rzędu uprawiają po sobie rośliny okopowe, aby tylko dojść do tego, żeby lucerna miała stanowisko o ile tylko można oczyszczone, a przytém i spulchnione. Na jesieni przed zasianiem wiosenném lucerny, skoro potrzeba zachodzi, dobrze jest nawieźć wapnem lub też mączką kościaną.

Na wiosnę sieją jęczmień lub owies, starając się, aby były zasiane nieco rzadziéj niż zwykle, gdyż gęsty siew tych roślin poczytują jak najsłuszniéj za szkodliwy dla lucerny, która się w nie wsiewa. Czterdzieści kilo nasienia lucerny uważają za potrzebne na hektar, coby wynosiło 18 kilo na nasz morg 300-prętowy.

Aby siłę ziemi o ile można zaoszczędzić, starają się wczas te zboża sprzątnąć, aby nie przestały się.

W następnym roku po zasianiu nie należy bronować lucerny, gdyż toby uszkodziło jéj roślinki jeszcze nie dobrze zakorzenione, ale za to począwszy od trzeciéj wiosny po zasiewie należy już odtąd regularnie co wiosna, skoro ziemia obeschnie, dobrze lucernik żelaznemi bronami wzdłuż i wszerz wybronować, a wyrwane tym sposobem chwasty zgrabić i usunąć z pola, aby ich deszcze napowrót nie wklepały w ziemię. Coroczne takie zbronowanie na wiosnę uważają za konieczny warunek, aby się chwasty nie rozszerzały, a przytém aby ułatwić do wnętrza gruntu dostęp powietrza.

Ponieważ lucerna długo ma trwać na jedném miejscu, to z tego powodu trzeba nietylko dobrze pod nią przygotować ziemię, ale i późniéj o niéj niezapominać, to jest bronować ją na wiosnę, poczém użyźniać, do czego między innemi gnojówka może być bardzo pożytecznie użytą. Polewanie to gnojówką można uskuteczniać i na późnéj jesieni, ale przed zamarznięciem. Zwykle używają do nawiezienia lucerny jak najwcześniéj na wiosnę po zbronowaniu krótkiego dobrze przetrawionego kompostu, do którego wchodzi gips i gnój koński. Dobrze jest także zmieniać co rok rodzaj nawiezienia, i tak: jednego roku polać gnojówką, drugiego dać żyzny kompost, trzeciego mączkę kościaną z popiołem zmieszaną i t. d.

Lucerna dopiero począwszy od trzeciego roku poczyna wydawać swój największy plon, a jeżeli warunki jéj uprawy będą zachowane, a potém bronowanie i użyźnianie nie będzie opuszczone na wiosnę, to można być pewnym, że pokosy będą wczesne i bardzo obfite, co dla gospodarza utrzymującego krowy mleczne jest niezmiernie ważném. Lucerna nie używa się na siano, tylko na zieloną paszę, która jest żyzną i że tak powiemy prawie pod kosą odrastającą; siano z niéj jest wyborne także, lecz w bardzo tylko rzadkich wypadkach bywa z niéj przysposobiane, ponieważ przeznaczeniem téj rośliny jest wydawanie wybornéj zielonéj paszy, szczególniéj dla krów mlecznych trzymanych ciągle na stajni, albo też daje im się do podoju w południowych godzinach.

Skoro lucernik przestaje już wydawać wynagradzające się pokosy, a chwasty coraz bardziéj się rozszerzają na miejscu przerzadzających się roślin lucerny, to wtedy nadchodzi najwłaściwsza pora, aby go na jesieni zorać, aby mógł być następnie pod uprawę innych płodów użyty. Opóźnianie tego nigdy pożytku gospodarzowi nie przynosi, ponieważ wtedy coraz mniejszy pokos bywa, a znowu rozmaite chwasty coraz mocniéj się szerzą. Niema więc powodu żadnego, którymby można było usprawiedliwić opóźnione zdarcie lucernika, skoro okazuje znaki zestarzenia się i wyczerpania ziemi. Ztąd w każdym razie, skoro się tylko spostrzeże to zestarzenie się lucernika, zawsze będzie najwłaściwszém zedrzeć go, naturalnie przysposobiwszy sobie poprzednio nowy. Czasu trwania na jedném miejscu lucerny nie można ściśle oznaczyć, gdyż to jest względne, czyli zależne od miejscowych warunków gruntu, a zresztą i saméj staranności uprawy. Jeżeli te warunki są należycie pomyślne, lucernik może nawet trwać lat dwadzieścia, w przeciwnym razie lat ośm do dwunastu. To jeszcze jednak zachować należy, żeby w tém samém miejscu, gdzie lucerna raz była, potém nie prędko następowała po sobie, gdyż tego nieznosi. Zasada w tym względzie jest taka, że lucerna dopiero w tyle lat po sobie powrócić może, ile pozostawała lat na tém miejscu pustém.

Gospodarze francuzcy powiadają: Niewiemy jak krowy mleczne dobrze i korzystnie utrzymać można, jeżeli się nie uprawia lucerny? a wszyscy ci co w naszym kraju już zaprowadzili u siebie tę uprawę, niepodobna żeby nieprzyznali słuszności powyższym słowom. *Z. Gawarecki.*

ROZMAITOŚCI.

Krótkie przepisy uprawy lnu. Pod uprawę lnu nieprzydatna jest rola, cierpiąca od nadmiaru wilgoci lub suszy, oraz ziemia zbyt zwięzła i ciężka. Len nie powinien na jedném i tém samém polu postępować po sobie prędzéj, niż po siedmiu latach. Jako przedplon pod len odpowiednie są siane na świeżéj mierzwie: pszenica, żyto, owies, koniczyna jednoroczna, nigdy zaś kartofle, buraki albo jęczmień. Rolę pod len przeznaczoną należy w jesieni po poprzedniéj podorywce silnie zbronować i głęboko zorać. Nawóz sztuczny (na hektar 10 ctr. kainitu i 1¼ mąki z kości) należy w jesieni rozsiać; natomiast wystrzegać się świeżego obornika, jako też gnojówki. Pole pod len przeznaczone należy możliwie rychło z wiosną za pomocą brony i walca oczyścić i przez płytką podorywkę pod siew przygotować. Siew należy możliwie rychło i odpowiednio gęsto wyborowém i czystém ziarnem uskutecznić, i za pomocą brony i walca rozdrobnić wszelkie znajdujące się na polu bryły ziemi. Chwasty trzeba wypleć jak najrychléj. Do sprzętu przystąpić należy, skoro łodygi lnu żółknąć zaczną a siemię przybierać brunatny kolor. Wyrwany len ustawia się w kupki. Oddzielania siemienia od łodyg nie należy uskuteczniać za pomocą cepów. x

Wino a butelki. Tygodnik *Moniteur Industriel* donosi, że jakość wina zawisła wiele od butelki szklanéj, w któréj się zawiera. Spostrzeżono bowiem, że dobre i stare wino nalane do butelek z Rouen poprawiało się, w innych zaś butelkach dostawało cierpkiego obrzasku młodego wina. Winiarze zastanawiali się długo nad przyczyną tego zjawiska, aż chemik Peligot kwestyę tę rozstrzygnął, twierdząc, że zmiany odbywające się w winie zawisły od materyałów, z jakich butelkę zrobiono. Mieszanina używana do fabrykacyi szkła butelkowego jest obecnie rozmaitą. Zamiast sody i potażu, używają do téj fabrykacyi wapna i magnezyi, na które kwas winny działa mocniéj i nieco je wytrawia. W tém też należy szukać przyczyny psucia się wina, nalanego do takich butelek. W szkle, używaném do fabrykacyi butelek do wina, nie powinno być wapna więcéj nad 18 do 20%. Rzecz naturalna, że ilość wapna w szkle sprawdzić może tylko analiza chemiczna.

Chudnięcie psów. U starych i młodych psów spostrzegamy niejednokrotnie znaczne chudnięcie całego ciała połączone z upadkiem sił i to bez śladów jakiegokolwiek wyraźnego cierpienia. Im silniéj się przejawia ta choroba, tém więcéj słabną te zwierzęta. Leżą większą część czasu, i w skutek tego odleżą się na rozmaitych częściach ciała. Błony śluzowe stają się blade, często brudno-białe, bicie serca jest nierówne, natomiast oddech zwykle normalny, tylko w wypadkach połączonych z chorobą piersi, przyspieszony. Zwykle też apetyt jest dobry, trawienie normalne. Brzuch u niektórych psów, cierpiących na tę chorobę jest pełny, u innych skurczony. Przy końcu choroby przyłącza się zwykle gorączka. Chory pies powinien otrzymać suche, czyste, średnio ciepłe schronienie i pożywny pokarm o nieznacznéj objętości. Przy zatwardzeniu najlepiéj mu zadawać nux vomica, cztery razy na dzień; przy pełnym żołądku *calcarea carbonica* tak samo; a przy znaczném wycieńczeniu *chinę* naprzemian z *arszenikiem*, również cztery razy dziennie. x

Wpływ saletry chilijskiéj na koniczynę. Pewien rolnik niemiecki poleca jako nader skuteczny sposób poprawienia koniczyny: obsianie pola z wiosną saletrą chilijską. Rolnik ten uważa 1½ do 2 centnarów saletry za wystarczającą ilość na hektar, rozsianie zaś poleca uskutecznić z wiosną, skoro koniczyna się zazieleni, na obeschniętą ziemię i przy suchém powietrzu; saletrę należy poprzednio dobrze zmieszać z suchym piaskiem. Przy odpowiedniém powietrzu skutek okaże się już w kilka dni po rozsianiu saletry. Środek ten mianowicie zasługuje na uwzględnienie przy koniczynie, która ucierpiała w skutek mrozów majowych. x

Przesadzanie roślin doniczkowych. Roślin doniczkowych nie należy przesadzać ani krótko przed ani podczas kwitnienia. Przy przesadzaniu wyjmuje się roślinę z doniczki, odłącza zewnętrzną otaczającą korzenie ziemię, odpowiednio do grubości na 1 do 2 centymetrów (⅓ do ½ cali) i przycina cokolwiek wystające korzonki. Nowa doniczka powinna odpowiadać rozkrzewieniu się rośliny i być cokolwiek większą od staréj, jeśli pęk ziemi pod rośliną silnie był poprzeplatany korzeniami. Ziemia w doniczce powinna być dobrze rozdrobniona i wolna od owadów. Na spód doniczki dobrze jest wsypać warstwę drobno pokruszonego węgla. x

---

Ceny średnie w Warszawie ze źródła urzędowego

ZA CZAS OD 19 DO 26 MAJA.

	Cena średnia		Cena średnia
Pszenica korzec	6.85	Kapusty głowa kop.	4—.7
Żyto „	3.80	Kartofli korzec rub.	1.60—1.90
Owies „	2.60	Buraków korzec kop.	1.20
Jęczmień „	3.38½	Sól pud kop.	45—50
Gryka „	4.50	Pieprz funt kop.	54
Groch polny „	5.40—6.15	Octu zwyczajnego kw. „	5
Rzepaku letniego „	8.—	„ stołowego „ kop.	10
Rzepak zimowy „	9.—	Spirytus czysty wiadro	11.50
Wół najlepszy rub.	107.—	Spirytus 78 pr. „	8.65
„ średni „	88.—	Okowita 40 pr. „	4.55
Wołowina polędwica f. k.	15—20	Wódka 10 pr. „ rub.	8.65
Cielęcina „	10—13	„ 6 pr. szum. „ „	4.50
Wieprzowina „	12—16	Siemie lniane garniec kop.	20
Baranina „	10—15	Siemie konopne „ „	18
Łój wołowy „	12—14	Chmiel krajowy pud rub.	28
Słonina „	15	„ zagraniczny „	38.
Sadło świeże funt kop.	15	Świece stearyn. funt kop.	25
Smalec wieprzowy funt kop.	20	Drzewo twar. sąż. kub. rub.	15.50
Indyk żywy rub	3.00—4.00	„ opał. sosn. za sąż.	
Indyk bity „	3.00—4.00	kub. zawier. 182½	
Perliczka żywa kop.	1.05	ang. stóp kub. rub.	13.50
Kaczka bita kop.	75	Piwo zwycz. wiadro kop.	50
Kura „ kop.	65	„ bawarskie „ rub.	1.00
Kasza pszenna za czetw.	20.—	Olej lniany pud „	4 70
„ perłowa „ rub.	20.—	„ konopny „ „	5.50
„ grycz. drob. „ „	18.00	„ rzepakowy „ „	4.75
„ „ zwycz.)	11.20	„ oczyszczony „ „	5.40
„ jęczmienna) za czetw.	7.60	Wosk funt kop.	57½
„ jaglana) mającą 8	9.30	Mydło zwyczajne „ „	10— 12
„ owsiana) pud. wagi	13.00	Mydło szare „ „	9
Mąka żytnia razowa pud	95	Płótno konopne arsz. „	20
Mąka żytnia pytlowa „	1.30	Płótno lniane „ „	25
„ pszenna zwycz. „	1.75	Len pud rub.	8.00
„ „ krupcz. „	2.35	Konopie „ „	6.00
„ gryczana „	1.10	Skóra końska sztuka	5.25
„ ziemniaczana „	2.10	Skóra wołowa „	11.00
Otręby żytnie pud kop.	60	Skóra cielęca „	1.50
„ pszenne „ „	60	Stal krajowa pud	5 60
Chleb żytni funt „	3½	Stal angielska „	10.40
„ sytny „ „	2¼	Żelazo kute „	2.10
„ pszenny „ „	6¾	„ walcowane „	1.90
„ lepszy „ „	7½	Węgiel kam. kraj. pud kop.	17
Mleko świeże garniec kop.	28	Koks z fabryki gazu z do-	
„ zbierane „ kop.	16	stawą korzec kop.	77½
Masła świeżego funt kop.	30—37	Węgiel angielski czetwiert'	1.80
„ solonego funt „	25—33	Nafta kaukazka garniec kop.	26
Śmietany kwarta od k.	25—30	Płacono za dzień roboty	
Cukier kostkowy funt kop.	13	wyrobnikowi kop.	60
Kawa funt kop.	60—70	Wyrobnikowi z koniem rub.	2.50
Jaj kopa kop.	85	Wyrobnikowi z 2 końmi	3.50

W drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою—Варшава 16 (28) Мая 1888.